Sopa de Taw

Misket Çorbası

1 vaso de garbanzos hervidos
200 gramos terreno carne
2+1/2 agrietados trigo
1+1/2 - 2 cucharadas de harina
1 cebolla
1 cucharada de pasta de tomate
1/3 vaso de aceite vegetal
1 huevo
5-7 tallos de perejil
1/2 cucharadita de cumin
1 cucharadita de sal
Negro pimienta
7-8 taza de agua caliente

Obtener carne molida, harina, huevo, cumin, sal, pimienta negro, el perejil y obtener así una buena mezcla albóndigas.
Hacer las albóndigas de tamaño Taw.
Corte la cebolla finamente a fin, y freír con un poco de aceite, añadir agua caliente.
Ponga el albóndigas a la mezcla caliente, y cocinar hasta que las albóndigas flotan sobre el agua.
Añadir garbanzo hervida y finalmente verter la pasta de tomate que se puso al rojo vivo con el petróleo, en todo. Adorne con perejil.

Noya: Puede agregar la cebolla también sin freír, freír la cebolla, pero aumenta el favor de la sopa.